

Kontrolrapport

Virksomhed **Scan-Food**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Kanalholmen 25

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 18185636 Aut.nr. 5716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer, frost.

Stikprøvekontrolleret frosttemperaturer i frostrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Transport, rengøring.

Stikprøvekontrolleret rengøringsstandarden i virksomhedens transportmiddel. Ingen anmærkninger.

Periodisk rengøring. Stikprøvekontrolleret rengøringsstandarden i frostrummet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Transport, vedligeholdelse.

Stikprøvekontrolleret vedligeholdelsesstandarden i virksomhedens transportmiddel. Ingen anmærkninger.

Vedligeholdelse. Stikprøvekontrolleret vedligeholdelsesstandarden i frostrummet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse. Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er stort set bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens risikoanalyse på 3. landsimport af fisk.

Virksomheden har i samarbejde med en egenkontrol konsulent udarbejdet en risikoanalyse på aktiviteten, men dokumentet er ikke helt færdigt endnu. Der er risikoanalyse med identificering af risici og tilhørende styrende foranstaltninger. Disse er

sparsomt beskrevet og nogle steder, stemmer den styrende foranstaltning ikke til den identificerede risiko, fx er der under

indkøb identificeret en mikrobiologisk og kemisk risiko for brug af ikke autoriserede leverandører. Den tilhørende styrende

foranstaltning "overvågning af produkter/produktgrupper, se bilag 5 samt procedurer for indkøb". I den skriftlige procedure er der et længere kapitel med flere ting i forhold til

overvågning af leverandører. Virksomheden er vejledt om at der skal listes kortfattet de styrende foranstaltninger op for

hver identificeret risiko i selve risikoanalysen, da egenkontrolprocedurer for gode arbejdsgange i øvrigt ikke er

underlagt krav om skriftlighed. Der er påpeget flere steder hvor det skal tydeliggøres hvad der menes og hvad virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-06-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

